

「選ぶだけでもうサステナブル」ー斗々屋、会議・イベント向け弁当&ケータリングサービスを本格展開

企業のGX・健康経営・ブランディングに直結する新しい選択肢として
からだにも、未来にもやさしい選択を。
オーガニック・プラフリーの食体験を、配達で。



「選ぶだけでもうサステナブル」ー斗々屋、会議・イベント向け弁当&ケータリングサービスを本格展開

からだにも、未来にもやさしい選択を。

会議の時間を整える。

Organic Bento Sustainability, Ready to Go.

国産米・野菜・果物 (有機・農業不使用) 有機発酵調味料 自家製調味料

- 選ぶだけで、もうサステナブル！ 会議の時間、からだをやさしく整える。
- 斗々屋のお弁当は、自家製調味料をベースに精製砂糖不使用。食後もスッキリ、仕事に集中したい日にぴったりです。
- プラフリー&オーガニックで身体だけでなく、環境負荷を抑え、持続可能な農業を支えます。 ◎ベジタリアン、ヴィーガン対応

お弁当 1,280円~(税込)
※25個から応相談 ご予算に合わせてご提案致します。
デポジット容器選択可能！配達料別途ご相談。

斗々屋 ご予約お問合せは ☎075-221-8282
Less Waste, More Peace 斗々屋京都本店 京都市上京区出水町251



SUSTAINABLE CATERING

感度の高い現場に答える
丁寧なケータリング

Sustainability, Ready to Go.
選ぶだけでもう“サステナブル”

ZERO WASTE/ORGANIC

ゼロ・ウェイストスーパーマーケットを運営する株式会社斗々屋（本社：京都府京都市、代表取締役：梅田温子）は、京都エリアでの、会議・イベント向けの弁当およびケータリングサービスの提供を本格的に開始します。

本サービスは「選ぶだけでもうサステナブル」をコンセプトに、身体へのやさしさと環境配慮を両立し食事体験を、企業・団体の現場に届けるものです。

【背景】

企業や団体における会議・イベントの現場では、依然として使い捨て容器や添加物の多い食事が主流です。一方で、健康経営やサステナビリティへの関心は高まり、「食の選択」も問われる時代になっています。

斗々屋はこれまで、食品ロスを出さない店舗運営を軸に、惣菜や瓶詰加工食品の製造、自家製の発酵調味料の開発・活用を強みとしてきました。

また、冷凍総菜弁当のメニュー開発にも取り組むなど、「持続可能でおいしい食」の商品開発を積み重ねてきました。

京都店の開店以来、店頭で販売している「トちゃん弁当」は人気商品として多くの支持を集めており、日常の中で無理なく取り入れられるサステナブルな食の形を提案してきました。

今回、その知見と実績を活かし、“会議やイベントの食”という新たなシーンへと展開します。

企業においても、Scope3 や健康経営への対応が求められる中、日常の“食”は未だ改善余地が大きい領域です。

【サービス概要】

■ 弁当（大口受注・配達）

- ・25 個以上から注文可能
- ・京都市内を中心に配達対応

コンセプト

「会議の時間を整える。からだにも、未来にも、やさしい選択を」

特徴

- ・自家製麹調味料をベース
- ・精製砂糖不使用
- ・食後も軽やかで集中力を妨げない設計
- ・国産・有機・農薬不使用の米・野菜・果物を使用
- ・ベジタリアン／ヴィーガン対応可能

環境配慮

- ・プラスチックフリー、コンポスト可能な容器（デポジット容器に対応）
- ・持続可能な農業を支える食材選定

■ ケータリング

コンセプト

「感度の高い現場に応える、丁寧なケータリング」

特徴

- ・イベントやレセプションに対応
- ・見た目・味・ストーリー性を兼ね備えたメニュー設計
- ・オーガニック食材と発酵を活かした料理
- ・ごみを出さない／減らす設計（リユース・回収対応など）

【メッセージ】

Sustainability, Ready to Go.

選ぶだけで、もうサステナブル。

忙しい現場でも、特別な知識や手間はいりません。

ただ選ぶだけで、

からだを整え、環境負荷を減らし、未来につながる選択ができます。

【導入について】

- ・京都市内企業向けに、会議・イベントでの導入受付を開始しています
- ・まずは1回の会議から導入いただけます。
- ・セミナー・試食付き導入のご相談も可能です

会社概要

株式会社斗々屋

所在地：京都府京都市出水町 252 大澤事務所ビル 1F

代表取締役社長：梅田温子

株式会社斗々屋は京都でゼロ・ウェイストスーパーマーケットを運営し、量り売り販売、食品ロス削減、容器循環などの循環型小売モデルを実装してきました。

2017年の創業以来、「地球1個分の暮らし」の実現を理念に掲げ、ゼロ・ウェイストの買い物体験を通じてサーキュラーエコノミーの社会実装を進めています。

現在は小売事業に加え、フランチャイズ展開や企業向け循環システムの提供を通じて、循環型ビジネスモデルの普及を目指しています。

コーポレートサイト：<https://totoya-zero-waste.com/>

■ 本件に関する問い合わせ

株式会社斗々屋 広報担当 清藤

Email：info@zerowaste.co.jp

TEL：075-221-8282